

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL



160913

160913

EB/.

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención, por veinte años, por: "Procedimiento de fabricación de una leche en polvo acidificada" a favor de la firma "Societe des Produits Nestle S. A.", residente en Vevey (Suiza).

=/=/=/=/=/=/=/=/=/=/=/=/=

El objeto del presente invento es un procedimiento de fabricación de una leche en polvo acidificada a la que se ha añadido cierta cantidad de caseína y de almidón cocido. Se trata de un producto que tiene propiedades terapéuticas y que está especialmente indicado para el tratamiento de afecciones gastro-intestinales del niño.

En este procedimiento de invención, se utiliza leche de vaca de calidad inmejorable y especialmente seleccionada. Las 2/3 partes, aproximadamente, de esta leche se descreman y la leche magra sirve para la preparación de caseína; parte de la crema obtenida se añade al resto de la leche fresca con objeto de que el producto terminado con tenga la proporción de grasa requerida.

La leche fresca enriquecida con materia grasa es cuidadosamente pasteurizada, preferentemente a alta temperatura, y después concentrada en el vacío; la concentración no debe ser excesiva con objeto de no perjudicar la acidificación. La leche concentrada se inocula con un cultivo de Bac. Güntheri y la acidificación se lleva a un grado tal para que el producto terminado alcance una acidez de unos 127 cc n/4.



160913 - 2. -

NaOH por 100 gr.

La leche descremada se pasteuriza, después de la adición de una cantidad mínima de cloruro de calcio, en un recipiente de doble fondo, provisto de un agitador. Es preferible antes de proceder a su coagulación, diluir ligeramente la leche pasteurizada mediante una adición de agua. Para provocar la coagulación de la caseína se añade a la leche así preparada ácido clorhídrico o cuajo en la proporción requerida, estando el agitador en movimiento. Terminada la coagulación, se deja reposar el conjunto para que se precipite la caseína. La separación de la caseína del suero se logra por decantación mediante un sifon o filtrando el contenido del recipiente. Se lava luego la caseína varias veces hasta que no contenga ningún residuo de suero.

Si el tamaño de los granos de la caseína es demasiado grande o si ésta es excesivamente dura, es necesario triturarla en un molino. Este defecto puede evitarse ajustando la velocidad del agitador o procurando no pasteurizar la leche descremada a una temperatura demasiado elevada.

El almidón, que es un componente del producto, se diluye en agua, haciéndose hervir después la suspensión. El engrudo de almidón así obtenido se enfría a 35° C.

A este engrudo se le añade entonces la caseína lavada y la leche concentrada acidificada. La mezcla íntima de los componentes se homogeneiza cuidadosamente.

Una vez homogeneizada, la mezcla se deseca por pulverización y el polvo obtenido se envasa en botes que antes de ser herméticamente cerrados se acaban de llenar de un gas inerte con el fin de obtener mayor seguridad en la conservación del producto.

La composición media de este polvo es:

30	Materias grasas	25	%
	Materias proteicas	30	%
	Lactosa	15	%
	Sales	5	%



Acido láctico	1,5	%
Almidón	20,5	%
Agua	3	%
	<hr/>	
	100	%

160913

5 N O T A

La presente patente de invención, consta de las siguientes reivindicaciones:

1. - Procedimiento de fabricación de una leche en polvo acidificada, caracterizado por el hecho de que al almidón cocido se le añade, en forma concentrada y después de haber sido acidificada, leche de vaca enriquecida con materia grasa y caseína obtenida por coagulación de leche descremada, desecándose la mezola a continuación por pulverización.

2. - Procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado por el hecho de que la coagulación de la caseína de la leche fresca se obtiene por la adición de cuajo o ácido clorhídrico.

3. - Procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado por el hecho de que la mezcla de almidón cocido, leche concentrada acidificada y caseína es homogeneizada antes de ser desecada.

4. - Procedimiento para la obtención de una leche en polvo acidificada fabricada según el procedimiento más arriba descrito o por cualquier otro procedimiento semejante.

5. - " Procedimiento de fabricación de una leche en polvo acidificada " -

Según se describe y reivindica en esta memoria descriptiva.

Consta esta descripción de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 29 de Marzo de 1943. -